ANNO VI.

SABBATO 19 GIUGNO

N.° 12

1847

L'AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO. Agricoltura. *Utile maniera di seminare il Frumento.* — Economia Domestica. *Dei pranzi e del modo di farne gli onori,* (*continuazione*). — Industria Serica. *Della Batteria Locatelli.* — *Mercato dei Bozzoli.*

AGRICOLTURA

UTILE MANIERA DI SEMINARE IL FRUMENTO

Sono circa due secoli che venne proposto in varie epoche dagli agronomi di porre, o come dicesi da noi, *piantare il frumento* invece di gettarlo. Le esperienze che ne vennero fatte, e che si trovano registrate ne' vecchi giornali si italiani che esteri, e nelle memorie di parecchie Accademie Agrarie, presentarono sempre tali vantaggi si rispetto alla maggior produzione, come al risparmio della semente, da costringerci a riguardare il metodo di gettare il seme come di gran lunga inferiore a quello di porlo. Ora io non ammetterò che applicato questo metodo in grande gli effetti corrispondano appuntino nella proporzione del 90 per 1 come nelle esperienze fatte in piccolo, perchè dal piccolo al grande vi è nelle pratiche d'agricoltura una sensibile differenza nei risultamenti, per molte ragioni, fra le altre, perchè a misura che si allarga la sfera d'applicazione, i mezzi che vi si adoprano diventano più imperfetti e perdono della loro efficacia. Ma se invece del 90 fosse solo il 50, fosse anche il 40 per uno, non sarebbe questo un risultamento abbastanza considerevole per farci prediligere il porre invece del gettare, quando il gettare, nelle condizioni più vantaggiose, non ci dà il 12 per uno? Ma le braccia? mi si dirà, o almeno gli strumenti per supplire ad esse? Adagio. Non ci lasciamo spaventare sì presto dalle difficoltà. Io non pretendo prima di tutto di risparmiare 9 decimi della semente, nè di produrre il 90 per uno, perchè la condizione che tali risultanze esigono, cioè di porre due soli grani di frumento per ogni buco, non si può forse eseguire che sopra una ajuola dell'orto. Non v' ha dubbio però che se ponessi il grano in questa maniera sopra cento campi ben preparati, potrei avere lo stesso prodotto che sull'ajuole dell' orto; ma mi ci vorrebbe uno strumento appropriato, che non esiste ancora, o tante mani che non troverei in un tempo in cui tutte sono occupate a seminare i proprii campi. Ma io, e tutti i buoni agricoltori saremo abbastanza contenti se con una piccola fatica o con una piccola spesa di più potremo ottenere da un campo di terra un prodotto, se non maggiore, almeno uguale, e certo di miglior qualità del-

l'ordinario, con un risparmio di tre quarti della semente che suolsi impiegare. Certo che per raggiungere questo scopo si richiedono fra le condizioni generali e comuni ad ogni coltivazione due condizioni particolari che assai difficilmente, ed anzi mai si ponno adempire nelle ordinarie seminagioni. Queste sono: 1. che i semi sieno posti egualmente alla profondità convenevole; 2. che sieno posti a una certa distanza sì che le piante possano cestire, lasciando in pari tempo sufficiente spazio fra un cespuglio e l'altro per fare a suo tempo una sarchiatura. Ora sta a vedere soltanto come si possano ottenere queste due condizioni senza moltiplicare soverchiamente la man d'opera, o compatibilmente col numero delle braccia disponibili, e col tornaconto. Quì il pensiero ricorre subito alle macchine; ma mentre io non cesso dal fare i più caldi voti perchè all'agricoltura sia donato un buon seminatore che valga a supplire alle mani dell'uomo, assicuro che nel caso nostro noi possiamo ingegnarci anche senza di esso. La necessità che tante cose insegna, ha insegnato ai nostri contadini a porre il granturco invece di gettarlo; essi vi furono condotti dalla sola vista di economizzare la semente, ma l' effetto sorpassò le loro speranze, perchè il seme che vien posto nasce in maggior quantità, nasce più uguale, e meglio distribuito per facilitare le zappature e le rincalzature. Oggidì l' uso di porre il granturco è divenuto quasi generale nel Friuli. E la cosa è per sè facilissima, tanto è vero che la è tutta faccenda delle donne. Elleno si mettono in fila sulla capezzagna del campo; una mano impugna il badile, e l'altra il seme che ciascuna porta nel grembiale. Procedono ordinate e a tempo come un battaglione in marcia. Ad ogni passo ciascuna dà in terra due colpi di badile uno a destra e uno a sinistra, ed ogni colpo apre un fossetto nel quale l' altra mano lascia cadere un seme che resta per così dire inghiottito dalla buca che si rinchiude al rialzarsi del badile. Così la distanza fra una donna e l' altra è determinata dallo spazio più o men largo che si vuol lasciare fra le piante. Un campo de' nostri richiede ordinariamente una giornata e mezzo di lavoro, ossia tre donne piantano due campi al giorno. Or non dovrebbe esser cosa difficile far adottare a' contadini lo stesso metodo per ciò che spetta al frumento. Ove si convincano col fatto che anche il frumento dà un prodotto maggiore e di miglior qualità, e risparmia al consumo molta semenza, quando sia posto invece che gettato; non tarderanno a generalizzare quest' uso. Ma bisogna che i proprietarii se ne persuadano prima, e diano l' esempio. Frattanto ne avremo più d' uno a San-Vito quest' anno medesimo, giacchè alcuni de' nostri diligenti e industriosi proprietari hanno fatto quest' esperienza, di che molto io li lodo, ma aspetto di dirne di più quando l' esito ne avrà confermata la convenienza. La quale già apparisce non dubbia al solo aspetto che presentano que' frumenti, i quali hanno assai meglio cestito, ed hanno spiche più lunghe e più gravide che gli altri. Il metodo tenuto in queste esperienze, istituite non già in un orto, ma nella campagna, è quello stesso che serve fra noi a porre il granturco; colla sola differenza che il frumento si pone meno raro, e che ad ogni posta non un solo grano ma se ne mettono cinque sei. Ciò importa necessariamente un tempo più lungo per seminare, perchè i passi sono più corti, e i colpi di badile più frequenti e raddoppiati ad ogni passo, ma non tanto però che due donne non possano seminare un campo al giorno. Starà all' esperienza a decidere se non basterebbe per avventura porre la metà di grani in ogni buca, invece di cinque sei, almeno nelle terre più propizie a questo cereale, ov' esso meglio germoglia e cestisce. Per quanto alle difficoltà non ve ne sarebbe alcuna di più, poichè non si tratterebbe che di pigliare la presa del grano con due dita p. e. invece che con tre, o di dividere una presa fra due buche. Del resto anche tenendo la misura più abbondante, e facendo le buche distanti l' una dall' altra la larghezza del badile, facendone due file in quinconce sopra ciascuna delle porche d' un campo solcato secondo l' uso comune, la quantità di semente per un campo de' nostri è una quarta parte della quantità che d' ordinario si sparge. Che se non vi fosse altro vantaggio che questo, sarebbe pure d' apprezzarsi grandemente, poichè rimarrebbe a soddisfare i nostri bisogni un 75 per 100 di grano che va evidentemente perduto. Ma il vantaggio non si riduce a quest' uno. Vi è quello che ogni pratico agricoltore saprà stimare, di poter cioè fare agevolmente una sarchiatura al suo grano per mondarlo dall' erba, e così contribuire vie meglio al suo pieno sviluppo. La quale operazione non solo torna utilissima all' attuale ricolta, ma anche alla successiva, come sa ognuno che si conosca mediocremente

di agricoltura. Anche questa, dirà taluno, è una spesa di più; Ma quest' obbiezione merita essa una risposta? Occorre egli di dire che la sarchiatura non è una necessità inerente al metodo di cui si ragiona, ma un vantaggio che questo metodo ottiene in confronto dell' altro in cui non può aver luogo, e non vi si supplisce che imperfettamente coll' erpicatura? Occorre di ripetere ciò che le mille volte fu detto, che ogni spesa utile in agricoltura trova ne' suoi stessi effetti il compenso? Occorre finalmente di dimostrare che siffatta spesa in aggiunta a quella della seminagione viene anticipatamente pagata da una piccola parte del risparmio ottenuto sulla semente? Per le teste ben fatte ho detto anche troppo onde invogliarle a sperimentare; per le zucche poi non voglio gettare il mio fiato.

ECONOMIA DOMESTICA

DEI PRANZI E DEL MODO DI FARNE GLI ONORI

(*continuazione*).

(Vedi li N.i 1. e 3. anno corrente).

Io non vi ho detto nulla delle guarnizioni che si fanno alle pietanze; ma già tutti sanno che a queste guarnizioni contribuisce il prezzemolo per ciò che riguarda allessi e fritti, come pure arrosti di vitello, di agnello, e di porcellino di latte, e che anzi se ne deve porre un mazzetto fra le mascelle di quest' ultimo. In un pranzo di qualche eleganza è pur bene di contornare una bella trota, un brancino, o qualche altro bel pesce di fiori della stagione, alternandoli sia con del prezzemolo minuto, sia con bianco e giallo d' uova dure e trite. Il cappone e la pollanca si contornano di crescione. I filetti ed altri pezzi di manzo arrosto che sono tanto di moda vogliono essere ornati di crostini di pane fritti nel burro, rappresentanti varii disegni, come stelle, coccarde, creste di gallo ecc. Siffatti crostini alquanto grandi si piantano su tutta la superficie del pezzo, e il pezzo deve essere molto tenero e molto rosso: per dargli questo colore lo si polverizza leggerissimamente di cocciniglia nel metterlo nello spiedo. Gli arrosti denno essere svariati, vale a dire di pezzi grossi e di piccoli. Quindi con un arrosto di lepre ci vuole un arrosto di piccioni; con uno di beccaccini una coscia di vitella, una dindietta, un pavone, o un fagiano. Ma non crediate che la classe degli arrosti si limiti all' idea che se ne ha comunemente Oltre i pesci cotti sulla gratella, anche i pesci fritti, l' astice, i gamberi, i granciporri ec., appartengono a questa classe. I gran pasticci freddi, sopratutto i famosi pasticci di Pithiviers, quelli di fegati grassi di Strasburgo e di Perigueux, quelli di galli vergini di Caen ec., sono pure da considerarsi per arrosti.

Gli antipasti (entrées) siano forti, siano leggeri, devono essi pure comparir sulla tavola con qualche ornamento. La Padrona di casa avrà cura che la maggior parte di essi sieno abbelliti secondo la stagione, o di punte d' asparagi, o di carciofi teneri, o di creste di gallo, o di funghi, di tartufi, di pistacchi; e quando vi si troverà unito qualche ragù di legumi, come di rape col castrato, di patate col biftek, codesti legumi non devono essere ridotti in polta, ma o devono conservare la loro forma naturale se piccoli, o la forma che loro si è data nel tagliarli. Un antipasto delicato, e non meno grazioso a vedersi, è una specie di fricassèa di polli che differisce dalle fricassèe ordinarie in ciò che il succo di limone o d' agresto ci domina a segno di renderla sensibilmente acida, e che i polli vi sono tagliati in quattro parti uguali. Al momento di servirla si piglia un bel cesto di cicoria bianca o sanguigna, ben lavato, e dei più lunghi possibili, lo si monda dalle foglie guaste, e stringendolo nella mano sinistra gli si tronca la radice. Sarebbe ancor meglio legarlo la sera innanzi con una cordella, affinchè stesse meglio riunito colle sue foglie che per lo più hanno una cattiva piega. Si mette questo cesto d' indivia o di radicchio in piedi nel centro del piatto tenen-

dolo sempre colla sinistra raccolto nelle sue foglie; poi si dispongono all' intorno i quarti di pollo bene sgocciolati, avvicinandoli gli uni agli altri, diritti, la cima in alto, di modo che il cesto di cicoria ne sia fiancheggiato. Nel porre gli ultimi quarti si leva adagio la mano; allora le foglie della cicoria ricadono come un covone di spiche sovra i pezzi di pollo. Si intende già che l' interno del volatile è rivolto al di dentro. Volendo abbellire maggiormente il piatto, si pone fra i quarti, e specialmente sotto le cosce e le ali qualche piccolo ciuffo di cicoria: in fine si versa sull' orlo del piatto la salsa detta la *mayonnaise*.

Le insalate si compongono d' erbe ordinarie secondo la stagione. Tutti sanno la maniera di comporle e di accomodarle; dirò solamente che su di esse, massime se sono bianche, e' conviene di mettere qua e là delle erbe fine aromatiche in modo che presentino diversi ornamenti che si ponno rendere molto graziosi e variati aggiungendovi con simmetria fiori di boraggina, fette di barbabietola, di patate delle cordigliere, di citriuoli, di uova dure, code di gambero, olive ec. ec. Si condiscono con molto olio e poco aceto in cui siasi disfatta una o due acciughe, e una presa di pepe. Nel mescolare queste insalate il domestico rompe, è vero, e scompone tutti i disegni; ma quando l' insalata si accomoda, essa offre un aggradevole aspetto. Raccomando qui un' insalata alla francese che pochi crederanno buona, e ch' io assicuro essere deliziosa. Consiste questa nell' usare invece di oglio, della crema o fior di latte freschissimo, e un po' addensato o battuto. Questo si versa in abbondanza, mentre l' aceto vuol essere scarsissimo.

Diciamo ora qualche cosa in particolare sui trammessi. Tacerò per altro della pasticceria, prima perchè molte persone la fanno assai bene, poi perchè la maniera di fare la pasticceria è divenuta quasi un' arte, e mi converrebbe entrare in troppi sviluppi, sicchè vi rimando ai libri che ne trattano. Mi restringerò dunque a parlare quasi unicamente dei tramessi dolci preparati colla gelatina, perchè sono questi da un lato i più eleganti, e dall' altro i più inesattamente descritti in tutte le opere gastronomiche. Il metodo che indicherò semplificherà di molto le operazioni, e le ridurrà quasi tutte a una sola

(*sarà continuato*).

INDUSTRIA SERICA

DELLA BATTERIA LOCATELLI

Pregiatiss. Sigg.

Giuseppe Trotrot, Luigi Locatelli F. e Compagni. Parigi.

„ *Nous vous prions de vouloir nous tenir en courant de vos études et des résultats concernant notre système Locatelli.*„

Voi mi chiamate ad un argomento vasto difficilissimo ed estraneo alla mia professione di medico sul quale mi occupo solo ad intervalli d' ore perdute. Studierò di dirvi qualche cosa prendendo le mosse dall' origine. Quantunque in Friuli ogni anno più si diffondano le tratture, tuttavia ancora è separata la classe degli allevatori dei bachi dai filatori di seta. Da ciò grandi inconvenienti. Io pure stava fra i primi. L' incertezza che si prova al momento della vendita dei bozzoli, ed i dispiaceri che spesso s' incontrano per cento motivi mi determinarono nel 1845 a prendere il partito di ridurre in seta il raccolto dei bozzoli di mia famiglia. Mentre studiava a qual metodo di filatura dovessi dare la preferenza, in tanta disparità di opinioni, leggo sulle Gazzette il recente trovato Locatelli, e sento che una Società Friulana promossa dal benemerito protettor dell' industria, il chiaris. sig. L. Ventura Vice-Presidente della *Camera di Commercio*, ha ordinato il meccanismo Locatelli per esperimentarlo. Il 20 novembre 1845 diffatti mi recai a vederlo mentre era in azione. È il metodo a bassa temperatura tanto lodato e preposto da distinti seropedici: comparisce corretto da difetti, modificato ai de-

sideri (1): il meccanismo è comodissimo, semplicissimo, congegnato con perfezione sorprendente; il prodotto all' aspetto appaga, dunque s' acquisti. Guarda che le apparenze non t' ingannino! dicevami un amico; ma ei nulla sapeva rispondermi quand' io soggiungeva: la Francia è la maestra delle tratture di seta — *la Società d' incoraggiamento di Parigi ha premiato con medaglia d' oro l' inventore della batteria dopo un anno di esami ed esperimenti; questa Società deve sapere qualche cosa più di noi* — i premii non si danno per invenzioni retrograde — le società sono gelose del proprio onore, dunque non si deve fallare. Il ragionamento per me era semplicissimo e persuasivo. Ciò bastò perchè il giorno stesso ne facessi l' ordinazione. Così io il primo in questa Provincia rimaneva preso dalla cieca mania d' accogliere l' innovazione senza conoscere ed esperimentare l' applicazione. Pochi giorni dopo da questa stessa mania restò colpito anche il sig. Ventura; e peggio ancora perchè più tardi acquistò una seconda batteria, quella della società. Se alle cognizioni ed esperienze altrui in fatto di macchine non dovrassi prestar fede, converrà che d'ora innanzi i seguaci dei perfezionamenti provino le macchine senza acquistarle, se vorranno evitare la taccia di maniaci. Ai fatti si grida, e vorrebbero i fatti senza i mezzi che li producono. Al fatto, al fatto vi vogliono, e senza essere al fatto, con un' occhiata vi giudicano cose che al prudente e dotto domandano anni di esame, e così su due piedi vi trinciano per lungo e per traverso. Niente fuori d' ordine . . .! Il mondo è sempre stato e sempre sarà tale. Aprite un foglio, e leggerete: — approffittate dei miglioramenti, delle scoperte, state col progresso, *en avant! courage!* Volgete pagina e troverete la croce a chi segue le novità. Che fare? Lasciar dire, chè raro è il caso di chi parla con imparzialità, urbanità e razionalismo. La Francia sarebbe ella giunta alla primazia sericola se avesse trascurato le innovazioni? Sia il partito dell' opposizione . . . va bene . . . ma sia giusto e gentile. Che che se ne dica io starò per l' *en avant*. Peccato che le mie forze sono debolissime, ad ogni modo anche il mio errare sarà sempre un bene per la patria. Con queste idee resisteva alle chiacchere di tutti, chè uno non trovava m'incoraggiasse. Venne frattanto un giudizioso articolo sul Giornale Friulano, l' *Amico del Contadino*, che con sagge ammonizioni dava un' idea della vostra batteria. Fu preso per un fautore. Un altro, disapprovante compariva più tardi sullo stesso giornale; eran parole, parole, e quel che è peggio assurdità. Voleva tacere, ma le dimostrò un terzo che pure accenna solo a minaccie. Una critica insomma di fatto e ragionata fin' ora non fu. Il pubblico friulano aspettava la sentenza da voi, o dirò meglio dal sig. Ventura, che io, come novizio nell' arte, a tanto non valgo. Ma il sig. Ventura che sa con quanta pazienza e prudenza devono essere misurati i giudizii, che sa come gli esperimenti debbono essere ripetuti onde abbiano valore, che sa come il prodotto non può essere valutato fino a che non ha raggiunto il termine di tutte le operazioni a cui è destinato, tenne sospeso il parere. Correvano in tanto, e corrono tutt' ora mille voci le più stravaganti e contradittorie, svisando come al solito i fatti, e dalle parzialità e superficialità tirando generali e positive conseguenze, senza analizzarne le cause. Per esempio si fece gran caso di alcune piccole rotture avvenute nella macchina, e non si volle far calcolo che mi accaddero per inavvertenza, per ignoranza, o per essermi allontanato dalle prescrizioni.

Riguardo alla qualità della seta ebbi molto a maravigliare dei giudizii. Uno la trovava bellissima, niente che dire; un altro, al quale si presentava la stessa matassa, rimarcava il rizzo; un terzo essere pallido chiara, un quarto oscura; chi pelosa, chi nò; tal' uno pastosa, tal' altro ruvida dura ec. Quanta incertezza . .! quanta ...! si taccia. In cose di fatto, positive, soggette ai sensi, perchè tanta varietà di giudizio? ad alcuni per altro di riconosciuta scienza e pratica non si poteva negare incostanza di titolo, e qualche difficoltà d' incannaggio.

Il primo, come ognun sa, è difetto d' istruzione, di pratica, di sorveglianza, e non di meccanismo, che di certo ad evitarlo la vostra invenzione si presta meglio d' ogni altra. Diffatti la tensione è tanta che filando fino, se mancano due od una bava si rompe il filo, dimodochè la seta fina non può risultare difettosa in meno, bensì in più se la filatrice non attende al numero dei bozzoli, locchè qui più

1) F. Gera. Saggio sulla trattura delle sete pag. 285 e seg. Mil. 1845. Con ciò non intendo scemarvi il merito. L' unione del meglio colle aggiunte vi lasciano il diritto d' invenzione.

difficilmente accade non essendo l' attenzione divisa, e potendo la strusiera sorvegliare. Tuttavia in questo difetto s' incorre per due ragioni: primo perchè la facilità con cui apprendono le fanciulle fida troppo presto il direttore o direttrice a lasciarle agire da sè; poi perchè le fanciulle inesperte non conoscendo bene la differenza della bava del bozzolo nuovo col vecchio ec., nè essendo bene penetrate dell' importanza della conservazione del titolo, aggiungono bozzoli senza riguardo. Venne lodato il vostro metodo per la maggiore facilità d' essere appreso. Ne convengo. Ma io non trovo tanto difficili nemmeno gli altri. Ed a dir vero è poco giusto il lungo tirocinio di tre o quattro anni che qui si fa subire alle filatrici. L' atto operativo della filatura delle sete non è molto complicato. Forse che influiscono le vedute speculative al lento perfezionamento delle iniziande; certo a mio avviso la trascurata istruzione su ogni operazione, e sopra tutto la trascurata istruzione sulla conservazione del titolo. Si dice brava filatrice quella che purga i bozzoli colla minor perdita possibile, che getta bene la bava, e che conserva il titolo. Le due prime qualità che cogli altri metodi esigono materialismo e raziocinio, vennero colla separata preparazione dei bozzoli e colla vostra filiera ridotte quasi affatto materiali o meccaniche, locchè fu un gran passo di perfezionamento; ma la terza, quantunque di molto facilitata, resta ancora mentale. Questa è la parte scientifica spirituale, dirò quasi, dell' arte, e questa è quella che senza buoni principii, lunga pratica e continua attenzione non si acquista con alcun sistema. Non si può negare dunque che tutte le difficoltà del filar bene si superano meglio che con qualsiasi metodo colla batteria, ma avendo di che fare con fanciulle che per l' età più difficilmente entrano nello spirito della materia; non trovo esatto il dire che colla batteria in pochi minuti s' apprenda a filare. Anche sul finire della trascorsa stagione io vedeva che giornalmente le fanciulle mi avvantaggiavano tanto sulla quantità che sulla qualità del prodotto. Per me quindi non fu meraviglia il trovare delle differenze di titolo, e meno se si riflette che io aveva scelto fanciulle di 12, 10, e 9 anni. Nessuno si opporrà se asserirò che queste nella prossima stagione agiranno meglio. Dissi che aumentavano anche in quantità, è vero . . . ed una davami anche 17 onc. ven. in un giorno. Ma io non consiglierei a spingere tanto il movimento, e contentarsi tutto al più d' una libb., e spingerlo secondo la qualità dei bozzoli.

Sulle difficoltà d' incannaggio. — Sappiamo che tutte le novità alla gente rozza, per quanto sieno semplificazioni, impongono. Quando le incannatrici videro quelle matasse a rete si spaventarono. Venendo alle prove taluna si trovava bene, tal' altra nò, e tale v' era differenza che dovetti risolvermi a farle incannare quasi tutte sotto la sorveglianza di mia sorella. Così potei persuadermi che la maggior parte era di facile incannaggio, e così potei raggiungere molte delle cause che lo difficultano. Per es. in principio faceva incannare senza rovesciare le matasse: alcune matasse erano troppo voluminose, perciò agglutinate, e tanto più in quanto che aveva filato senza la polvere sgommatrice. Il desiderio di tutto provare, e di guadagnare nel quantitativo del lavoro giornaliero mi suggerì l' idea di far attaccare dalla filatrice il capo-filo a mulinello corrente. Rompendosi il capo filo nei ripetuti attacchi ripiegavansi dei tratti di filo sulla matassa in varii sensi restando a disturbo dell' incannaggio. Non sempre si usarono le dovute pratiche nell' asciugamento, nè il distacco dei fili ec. Ad onta di tutto ciò vi posso assicurare che molte incannatrici preferivano queste alle sete dei metodi comuni.

La seta mia a 5/6 lavorata e quella del sig. Ventura a 10, 12 bozzoli fu acquistata da un fabbricatore Viennese. Appena ricevuta, senza sapere con qual metodo fossero state filate, rispondeva: la prima essere oscura, la seconda bella. Qui invece dai più intelligenti si diceva la mia giallo-pallida,

chiara, con lucido brillante. Indovinia-mola... ! Non sappiamo ancora i risultati delle altre operazioni a cui erano destinate. Il filatojere rimarcò che sotto egual volume le sete della batteria pesavano straordinariamente di più delle comuni. Ciò tutto parlando della vecchia croce.

Dico vecchia croce per distinguerla da quella che per appagare i desiderii di molti trattori il sig. Locatelli Luigi F. congegnò colle tavelle De Toni. L' annuncio di questo cambiamento non pareva novità. Ma è infatti, e di non poca importanza, avendo egli aggiunto alle croci comuni colla tavella De Toni una terza tavelletta pure di De Toni. Aggiunta che per le differenze che porta, autorizza a chiamarla croce Locatelli F. colla tavella De Toni (1). Ora io non sentenzierò se questa croce sia meglio della vecchia inventata dal signor Locatelli Padre, ma rimarcherò che aumenta la tratta del filo dalla filiera all'aspo, per cui giunge alla lunghezza di metri 1,75; che l' angolo d' ingresso e di uscita alla croce si può aumentare e diminuire a piacimento; che permette di far la croce a pizzicone e misurare sull' istante la lunghezza dell' incrociatura; che sostiene anche filando fino un incrociamento di quattro dita locchè corrisponde ad otto; che di rado si rompe, per cui è d'un' impareggiabile continuità.

Il filo esaminato al microscopio non è lanuginoso, ed è compatto e rotondo. Forse che con questa croce la seta sostenirà meno tensione. Ma senza calcolare la perdita che apportano le rotture per troppa tensione, è egli necessaria una forte tensione? e se fosse necessaria? anzichè unita e cadente sopra un sol punto, non potrebbe portare i medesimi buoni risultati se divisa equabilmente sopra più punti, evitando così le frequenti rotture? Ma lasciamo queste questioni. Il fatto si è che le 16 lib. di seta lavorate con questa ultima croce furono trovate dalle incannatrici, e dai lavoratori del filatojo d' una beltà e bontà somma, e, per servirmi delle loro espressioni, *non più vedute*.

Alla metà del p. p. mese provai per pochi istanti a filare col mulinello a due capi. Va bene, e spero che mi corrisponderà anche connettendolo ad una estremità della batteria. Mi lusingo che l' aumentata distanza della caldaja non possa portare una notabile conseguenza per la diminuzione di pochi gradi di calore, potendosi avere bellissima seta anche a molto bassa temperatura. Farò correre un mulinello colla croce vecchia, gli altri colla nuova, e terrò separati i prodotti dei vostri tre modi diversi di filare per i dovuti confronti. Giacchè voi approvaste la mia proposizione di collocare i coltellini della filiera col tagliente rivolto in basso, l' adotterò in seguito per tutti.

Sento con piacere che abbiate trovato modo di applicare al vostro sistema le forze dell' acqua e del vapore. I perfezionamenti che andate facendo vi ajuteranno non solo nello scopo che avevate di dare al mondo un trovato che si prestasse a rendere popolare la filatura della seta, ma questi ultimi lo renderanno più facilmente accetto anche ai filatori in grande, e nel tempo stesso proveranno al pubblico che voi non siete nemici dei consigli, non ostinati, nè tanto superbi da non degnarvi di trarre partito di quanto dagli altri fu trovato buono.

Un' ostacolo che alquanto difficulta qui la diffusione del vostro meccanismo si è il costo, che per le spese di trasporto e dazio viene calcolato maggiore degli altri, da chi non valuta i vantaggi economici del vostro dimostrati da ripetuti pubblici resiconti. Faceste bene a facilitare anche su di ciò, come mi scriveste coll' ultima.

Sarebbe inoltre desiderabile che la istruzione per adoperare questa macchina fosse più particolareggiata, che molte avvertenze d' importanza sono omesse. Così il modo di fare la croce, di aggiungere le bave ec. . . . Conviene che sia istrutto minuziosamente chi deve trattare un meccanismo non conosciuto,

1) Taluno vorrebbe porre in dubbio l' autore di questa croce. S' occupi di ciò chi ne ha interesse.

onde non deduca false conseguenze, o non perda tempo in inutili esperimenti o dannose pratiche che la brama di miglioramento potesse fargli introdurre. La esperienza mi dimostrò ch' io aveva alle mani un istrumento che non sapeva maneggiare, e che appena sul finire della trattura mi poteva dire al possesso delle cognizioni per bene usarlo. E qui a mia e vostra discolpa ricorderò che un accidente mi aveva lasciato sprovvisto dell' istruzione che voi dispensaste. Tra un fatto e l' altro per me la trascorsa stagione fu una scuola. Questi rimarchi potrebbero fare l' impressione, che dunque il vostro metodo non sia tanto facile d' apprendersi. Io non intendo dir ciò, che mi contradirei; ma è certo che a riconoscere tutti i rapporti d' una cosa la più semplice ci vuole buona istruzione e tempo. Se il più facile e semplice vecchio meccanismo di trattura senza la lenta e graduata cognizione, e senza l' influenza dell' abitudine, circostanze che ne scemano e distruggono le difficoltà, si presentasse ora improvvisamente, offrirebbe gli stessi riflessi e forse maggiori.

Un altro ostacolo si è che i piccoli trattori non sono in corrispondenza con quegli acquirenti che sanno apprezzare la minor perdita di peso che col vostro metodo soffrono le sete all' imbianchimento, e temo pur troppo che passerà ancora del tempo prima che si generalizzi l' idea, come dice il chiarissimo sig. Gera, p. 290, op. cit., *che il peso della seta non deve già determinarsi sulle bilancie del trattore, ma sì bene su quelle del fabbricatore di stoffe*. È vero che si può filare anche senza la polvere depurante, come feci questo anno io pure per evitare la perdita della semipurgazione, perdita che qui non mi sarebbe stata compensata; ma in tal caso non si può dire di filare a stretto rigor di termini col metodo Locatelliano. Anche per questo motivo non si poteva da noi emettere tosto un rigoroso e giusto giudizio. Nella ventura stagione filerò colla polvere sgommatrice anche a costo del danno. Voi che sapete quanti esami e quante sedute fece l' Accademia di Parigi prima di giudicare il meccanismo del sig. Locatelli padre, non meraviglierete di tanta nostra prudenza.

Se per altro fossi costretto a precipitare il mio pensamento, non mi sembrerebbe di comprometterlo se pronosticassi che quest' invenzione trionferà. D' altri studii sulle sete vi dirò in altra occasione.

Ho l' onore di protestarmi.

Mortegliano, 30 *Marzo* 1847.

G. B. Dott. Pinzani.

MERCATO DE' BOZZOLI

Le notizie della Lombardia sono favorevoli sul raccolto de' bozzoli. Dicesi, che siano stati stipulati dei contratti di bozzoli di buona pianura da lire 3,50 a lire 3,58, più rapporto.

In Trevisana, come in Friuli, si sentono de' guai sul raccolto de' bozzoli; ciò nonostante pare che in generale il raccolto sarà abbastanza buono, sebbene vi sia rimasta una grande quantità di foglia sugli alberi. Alcuni temono che i bozzoli non saranno di buona qualità, perchè i bachi soffrirono prima i grandi calori, poscia un grande abbassamento di temperatura. Su questo mercato però abbiamo veduta qualche bella partita di roba perfetta. I prezzi finora fatti furono dalle lir. 1,85 alle lir. 2,00. A Udine si pagano ugualmente le belle partite; i maggiori affari però si sono fatti a prezzi di rapporto. 1).

San Vito li 14 *Giugno* 1847.

1) In questa settimana i prezzi diminuirono essendosi pagati i bozzoli da L. 1,71 a L. 1,94.

G. B. Z.

GHERARDO FRESCHI comp.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO.